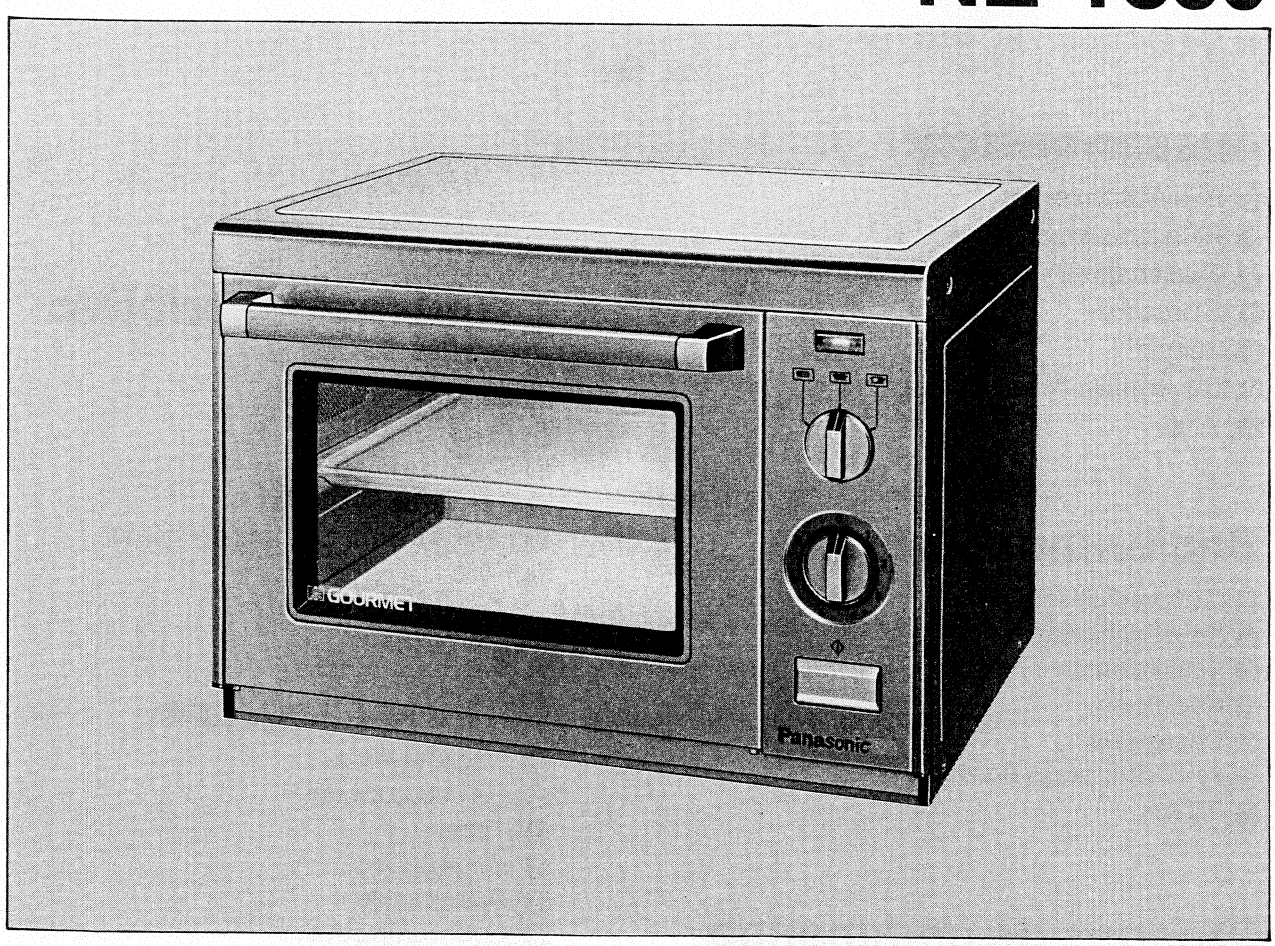
BEDIENUNGSANLEITUNG
GEBRUIKSAANWIJZING
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES PARA SU USO
OPERATING INSTRUCTIONS

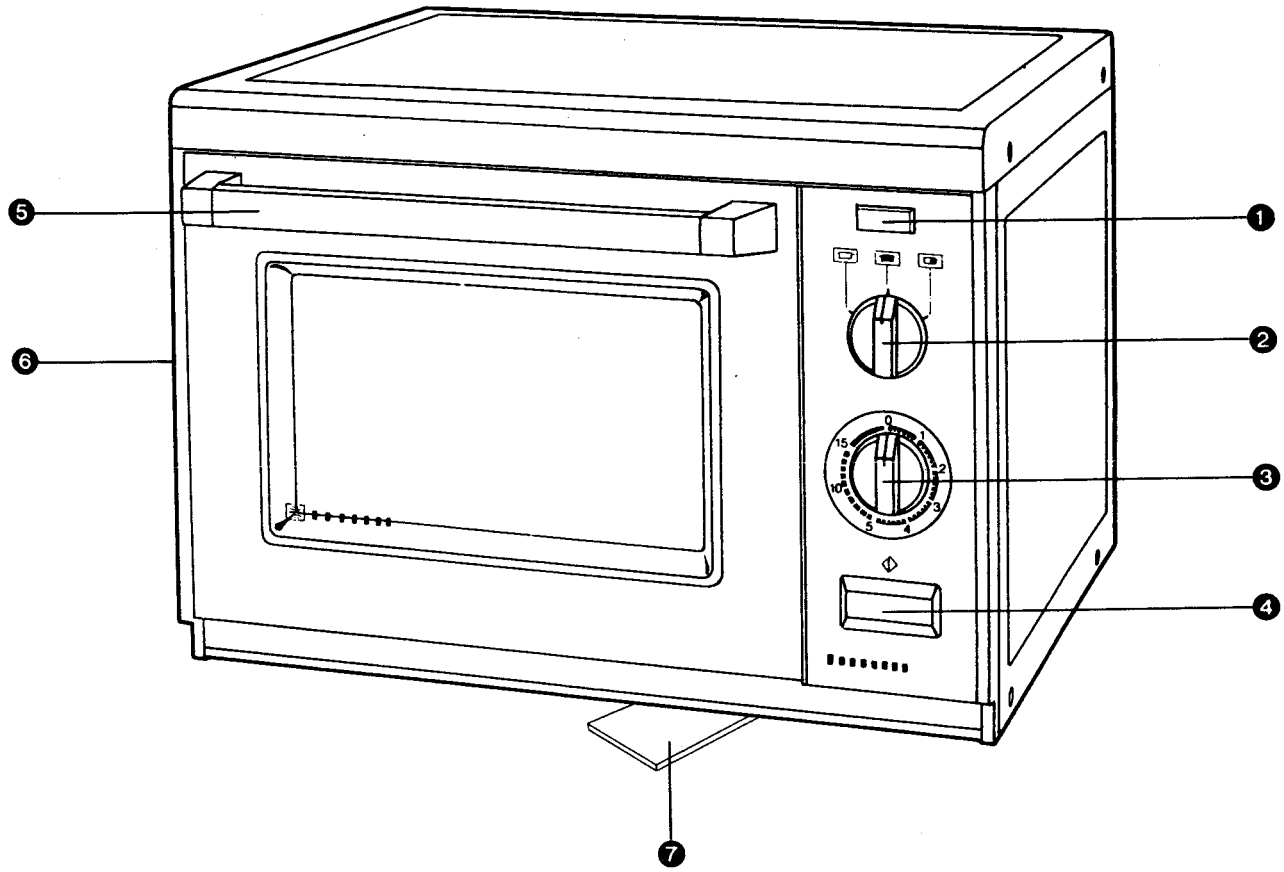
NE-2030
NE-1630
NE-1330



- Deutsch ..... 3~6
- Nederlands ..... 7~10
- Français ..... 11~15
- Español ..... 16~19
- English ..... 20~23

Panasonic

Vor Gebrauch des Gerätes bitte die Bedienungsanleitung ausführich durchlesen.
Alvorens de magnetron in gebruik te nemen, dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen.
Lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
Antes de accionar el aparato, sírvase leer atentamente estas instrucciones.
Before operating this set, please read these instructions completely.



Aussenansicht

1. Betriebsanzeige
2. Betriebsartenschalter
3. Zeitschaltuhr
4. Starttaste
5. Türgriff
6. Deckel für Garraumlampe
7. Filter

Bedieningsorganen

1. Ovenverlichting
2. Keuzeschakelaar
3. Schakelklok
4. Kookknop
5. Deurgreep
6. Afschermkap ovenlamp
7. Filter

Organes de commande

1. Lampe-témoin
2. Sélecteur
3. Minuterie
4. Touche de mise en Fonctionnement
5. Poignée de la porte
6. Capot de protection de la lampe
7. Filtre

Esquema descriptivo

1. Lámpara de cocción
2. Interruptor selector
3. Reloj
4. Botón de cocción
5. Tirador de la puerta
6. Registro de la lámpara del horno
7. Filtro

Outline Diagram

1. Cooking lamp
2. Selection switch
3. Timer
4. Cook button
5. Door handle
6. Oven lamp cover
7. Filter

Montage

Erdung

WICHTIGER HINWEIS: ZUR PERSÖNLICHEN SICHERHEIT MUSS DIESES GERÄT ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET SEIN.

Sollte die für den Herd vorgesehere Wandsteckdose nicht geerdet sein, ist der Kunde verpflichtet, eine vorschriftsmäßig geerdete Schuko-Steckdose anbringen zu lassen.

Spannung und Leistung

Die Netzspannung und die für den Mikrowellenherd vorgeschriebene Betriebsspannung müssen übereinstimmen. Ein Betreiben des Herdes mit höherer Netzspannung als zulässig kann Brand und andere Schäden verursachen.

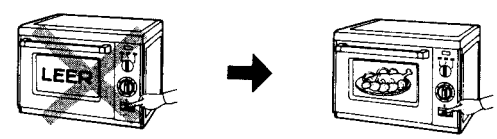
Montageort des Mikrowellenherdes

Die Stellfläche muß eben und zugleich stabil sein.
Den Herd niemals in feuchter oder heißer Umgebung aufstellen, z.B. neben einer Gasoder E-Heizung.
Bei Raumtemperaturen von mehr als 40°C (104°F) und/oder einer Luftfeuchtigkeit von mehr als 85% ist der Herdbetrieb nicht zulässig.
Ungehinderte Luftzirkulation ist unbedingt erforderlich.
Stehen Radio- bzw, Fernsehgeräte in unmittelbarer Nähe des Mikrowellenherdes, so sind gelegentliche Störungen beim Empfang schwacher Sender während des Herdbetriebes nicht ganz vermeidbar.

Vorsicht

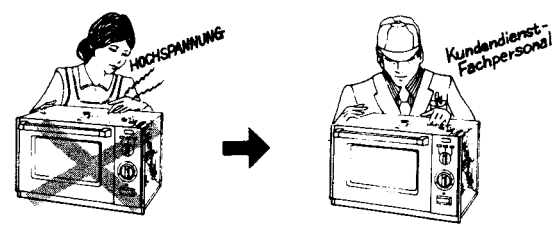
Den Mikrowellenherd nicht bei leerem Garraum einschalten.

Um den Zustand der Magnetron-Röhren und der anderen Teile nicht zu beeinträchtigen, sollte der Herd niemals im Leerlauf betrieben werden.



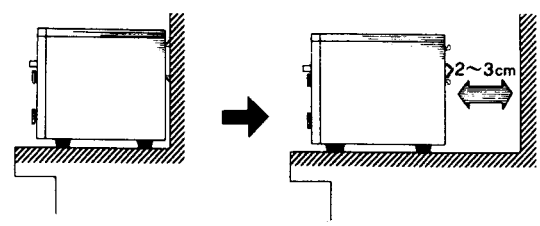
Das Gehäuse nicht abbauen.

Der Mikrowellenherd arbeitet mit Hochspannung. Reparaturen dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden.



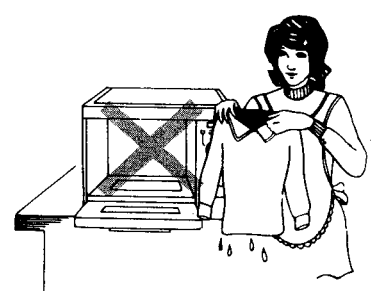
Ventilationsöffnungen nicht blockieren.

Eine ungehinderte Luftzirkulation hinter dem Herd ist für Kühlzwecke unbedingt erforderlich. Während des Betriebs dürfen die Luftöffnungen am Mikrowellenherd also nicht blockiert werden.



Der Garraum ist kein Wäschetrockner!

Im Mikrowellenherd niemals Wäsche trocknen. Bei längerem Verbleib könnten Brandflecke im Gewebe entstehen.



Vorsichtsmaßnahmen zur Verhütung von Mikrowellen-Austritt:

1. Den Herd niemals bei offenem Gehäuse einschalten.
2. Keine Gegenstände zwischen Tür und Türrahmen einklemmen. Keine Reste von Schmutz oder Reinigungsmitteln auf der Türdichtung lassen.
3. Bei Beschädigung oder Zerstörung der Tür oder der Türdichtungsflächen darf der Mikrowellenherd nicht betrieben werden, bis er von einem Kundendienstfachmann instand gesetzt worden ist.

Metallgegenstände mind 2 cm von der Innenseite der Tür entfernt halten.

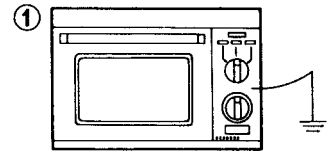
Bedienung

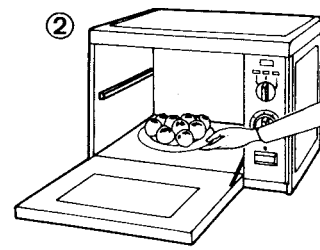
1. Zunächst sicherstellen, daß die vorgeschene Steckdose sachgemäß geerdet ist und daß die örtliche Netzspannung der für diesen Mikrowellenherd spezifizierten Versorgung entspricht.
2. Die Speise in ein Gefäß geben und in die Mitte des Garraums stellen. Die Garraumtür schließen.
3. Mit dem Betriebsartenschalter ②kann die Leistung vorgewählt werden.
   - ▬ : Volle Leistung zum schnellen Ankochen bzw. Erhitzen von Speisen.
   - ▭ : Halbe Leistung zum Fortkochen bzw. Garen empfindlicher Lebensmittel.
   - ✱✱ : Leistung zum Auftauen von Tiefkühlkost.
4. Die Zeitschaltuhr ③ auf die gewünschte Garzeit einstellen. Die Garraumlampen leuchten. Der Herd ist betriebsbereit. Bei Einstellung der Zeitschaltuhr auf weniger als 2 Minuten, zunächst über die 2-Min-Marke hinaus drehen und dann zurück auf die gewünschte Garzeit stellen.
5. Die Starttaste ④ drücken. Die Betriebsanzeige ① leuchtet; das Magnetron gibt Leistung ab; das Gebläse läuft.
6. Zur Prüfung der Speisen kann die Garraumtür auch während des Garvorganges geöffnet werden. Schon beim geringsten öffnen der Tür schaltet das Sicherheitssystem das Magnetron ab. Die Zeitschaltuhr bleibt automatisch stehen. Soll der Garvorgang fortgesetzt werden, nur die Tür schließen und die Starttaste erneut drücken. Während des Betriebs kann die vorgewählte Zeit ohne weiteres verkürzt bzw. verlängert werden.
7. Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein Klingelzeichen. Die Betriebsanzeige, das Gebläse und das Magnetron schalten ab. Die Zeitschaltuhr ist in Nullstellung.
8. Die Garraumtür öffnen, Speise kontrollieren bzw. herausnehmen.

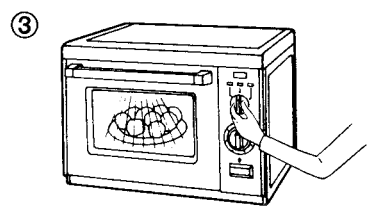
Zum gleichzeitigen Garen in zwei Etagen ist die Glasplatte in mittlerer Höhe auf den Leitschienen in den Garraum zu schieben. Der Arbeitsvorgang erfolgt sodann in gleicher Weise wie unter Punkt 2 bis 8 beschrieben.

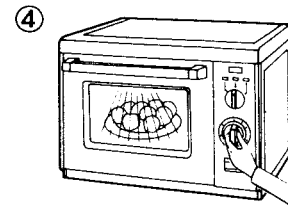
Die Speisen in beiden Ebenen etwas versetzt anordnen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

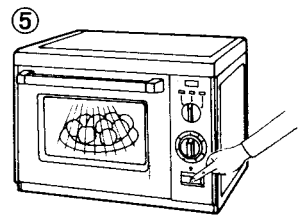
Hinweis: Die Glasplatte nur dann einsetzen, wenn mehrere Speisen gleichzeitig erhitzt werden sollen!

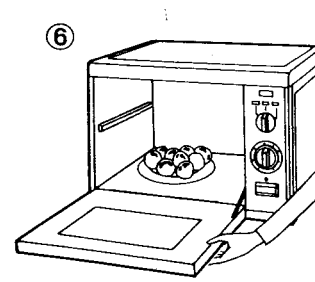


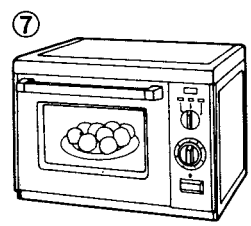


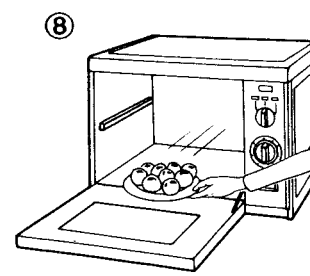


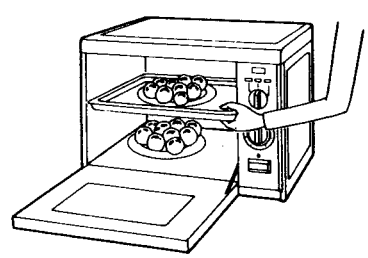


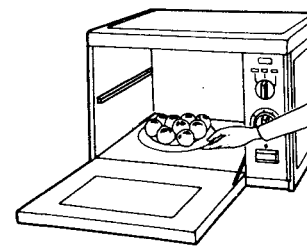












Geschirr

1. Erfahrungsgemäß eignet sich hitzebeständiges Glas und Porzellan am besten für die Verwendung im Mikrowellenherd.

2. Keine Metallgegenstände oder Geschirr mit Gold- oder Silberdekor bzw. mit Metallteilen verwenden.

3. Werden Gerichte nur auf Verzehrtemperatur erwärmt, können Gefäße aus Normalglas, Porzellan, hitzebeständigem Kunststoff bzw. Papier (Einweggeschirr) verwendet werden.

   Zum Garen eignen sich diese Materialien nicht, sie können Sprünge bekommen oder sich verformen.

Auswechseln der garraumlampen

Die Garraumlampen können gegebenenfalls auf einfache Weise vom Benutzer selbst ausgewechselt werden:

1. Die Zeitschaltuhr auf "0" stellen und den Netzstecker ziehen.
2. Lampenabdeckung ⑥ an der linken Gehäuseaussenseite abschrauben. (Keine anderen Gehäuseteile abbauen!)
3. Garraumlampen auswechseln. (Nenndaten; 250 V~220 V/20 Watt)
4. Die Lampenabdeckung wieder am Gehäuse festschrauben.

Pflege

1. Der Garraum und die Glasplatte müssen stets saubergehalten werden. Spritzer oder übergelaufenes Gargut, das im Garraum oder an der Türdichtung haftet, absorbiert Energie und verringert dadurch die Leistung Ihres Mikrowellenherdes. Darum alle Speisereste mit einem feuchten Tuch entfernen. Milde Reinigungsmittel nur bei starker Verschmutzung verwenden.

2. Die Außenflächen des Mikrowellenherdes und das Fenster der Garraumtür werden mit Seifenwasser gereinigt und anschließend getrocknet. Es darf kein Wasser in die rückseitigen Belüftungsöffnungen gelangen!

3. An der Unterseite des Gerätes befindet sich das nach vorne herausziehbare Luftfilter ⑦ (Metallgitter), der von Zeit zu Zeit mit Seifenwasser gereinigt werden muß.
   Ist das Luftfilter verstopft, kann das Gerät überhitzen und über ein Sicherheitssystem während des Betriebs abschalten. Es läßt sich auch durch erneutes Betätigen der Starttaste erst nach mehreren Minuten einschalten.

Nützliche hinweise

So erzielt man die besten Ergebnisse!

1. Um die genaue Garzeit für ein spezielles Lebensmittel festzustellen, muß zunächst von der kürzesten Zeit ausgegangen werden. Während des Garens wird die Speise dann in kurzen Abständen auf ihren Garzustand überprüft. Das Garen im Mikrowellenherd erfolgt im allgemeinen so rasch, daß ein Überziehen der Garzeit und damit ein übermäßiges Garen vorkommen kann.

2. Vorsicht ist bei kleineren Speisemengen sowie bei Gerichten mit geringem Wassergehalt geboten. Bei zu langem Garen können solche Speisen anbrennen.

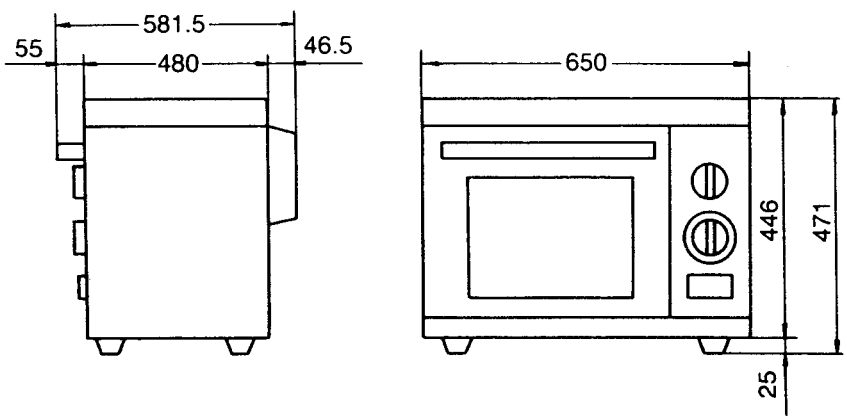
3. Im Garraum keine Textilien trocknen.

4. Das Garen von Eiern ist im Mikrowellenherd nicht möglich, sie würden platzen!

5. Bei Spiegeleiern ist es wichtig, das Dotter zuvor anzustechen, damit es im Herd nicht platzt.

Technische daten

	NE-2030	NE-1630	NE-1330
Netzspannung	380 V/50 Hz	220 V/50 Hz	220 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	4100 W 11.2 A	3200 W 15.0 A	2680 W 12.7 A
HF-Ausgangsleistung	■■■ ...2000 W ■■□ ...1000 W [**] ... 280 W	■■■ ...1600 W ■■□ ... 800 W [**] ... 280 W	■■■ ...1300 W ■■□ ... 650 W [**] ... 280 W
Frequenz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Herdabmessungen (l×b×h)	650×480×471 mm	650×480×471 mm	650×480×471 mm
Garraumabmessungen (l×b×h)	406×342×250 mm	406×342×250 mm	406×342×250 mm
Gewicht	61.5 kg	58.8 kg	58.0 kg
Schaltuhr	15 min.	15 min.	15 min.



Installatie

Aarden

BELANGRIJK: TERWILLE VAN DE PERSOONLIJKE VEILIGHEID MOET DIT APPARAAT GOED WORDEN GEAARD.

Het netsnoer van dit apparaat is voorzien van een randaarde steker. Wanneer het stopcontact niet is geaard, dient de gebruiker het te laten vervangen door een volgens voorschrift van randaarde voorzien stopcontact.

Waarschuwing betreffende voltage en wattage

Het gebruikte voltage moet overeenkomen met het op deze magnetron gespecificeerde voltage. Toepassing van een hogere netspanning is gevaarlijk en kan brand of andere ongelukken veroorzaken.

BELANGRIJK: Het stroomverbruik van dit apparaat is meer dan 13 Ampère. Daarom is een 16A trage zekering onvoldoende. Het vedient de aanbeveling dit apparaat te laten aansluiten door een vakman, omdat de beveiliging en de bedrading in overeenstemming moeten zijn met de wettelijke veiligheidsvoorschriften.

Plaatsing van de oven

Zet de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Zet hem nooit op een warme of vochtige plaats—bijvoorbeeld vlakbij de electrische- of gasverwarming of in direkt zonlicht. Gebruik de oven niet, wanneer de kamertemperatuur hoger dan 40°C is en/of wanneer de relatieve luchtvochtigheid meer dan 85% bedraagt. Een vrije luchtcirculatie rond de oven is erg belangrijk. Er bestaat kans op een geringe mate van interferentie bij de radio of tv, wanneer de magnetron hier te dichtbij geplaatst wordt.

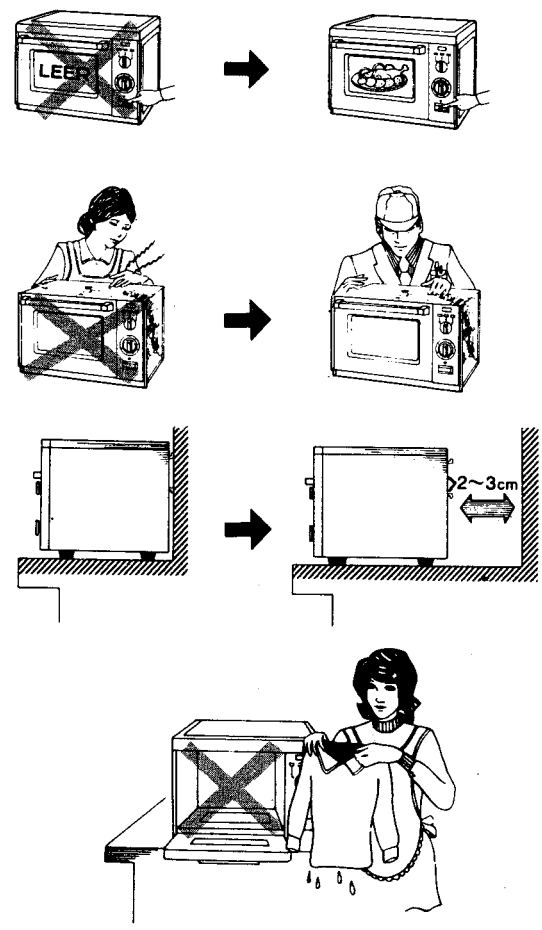
Voorzorgsmaatregelen

1. **Schakel de oven niet in, wanneer hij leeg is.**
   Om de goede kwaliteit van de magnetronbuizen te behouden, moet u de oven nooit inschakelen, zonder dat er zich voedsel in bevindt.

2. **Open nooit de behuizing.**
   Het apparaat functioneert op hoogspanning. Reparaties en afregelingen dient u aan een gekwalificeerd vakman over te laten.

3. **Blokkeer nooit de ventilatie-openingen.**
   De magnetron heeft terwille van een goede koeling een maximale ventilatie-ruimte aan de achterzijde nodig. Tijdens het koken moeten alle ventilatie-openingen goed vrij zijn.

4. **Droog nooit kleding in de oven.**
   Droog geen kleding in de oven omdat er dan kans bestaat op verbranding van die kleding.



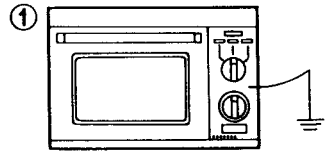
Voorzorgsmaatregelen om niet aan microgolfenergie te worden blootgesteld.

1. Probeer niet de oven te gebruiken wanneer de deur open is.
2. Plaats geen enkel voorwerp tussen de voorkant van de magnetron en de deur en zorg, dat geen vuil of poetsmiddelen op de afsluitklep achterblijven.
3. Gebruik de oven niet, indien hij beschadigd is. Het is vooral van belang, dat de ovendeur goed sluit en dat er niets is beschadigd aan de: 1) deur (verbogen of gebarsten), 2) scharnieren en sluiting (gebroken of los), 3) afdichting.

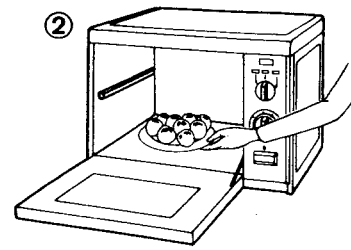
Metalen voorwerpen zoals, lepels, vorken, brochetten, aluminiumfolie (voor de bescherming van de eetwaren bij het te vlug gaar worden) moeten op minstens 2 cm van de ovenwand of de ovendeur geplaatst worden. Vonken kunnen het glas binnenin de oven beschadigen. Indien u vonken opmerkt stop de oven en gebruik ander niet metalen kookgeret.

Bediening

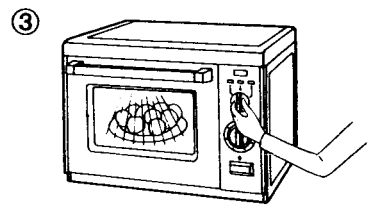
1. Overtuig u, dat het apparaat is aangesloten op een goed geaard stopcontact dat dezelfde netspanning levert als die, welke op het apparaat is gespecificeerd.



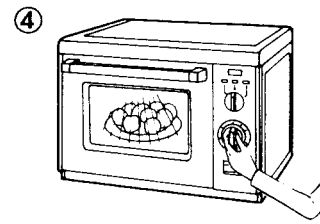
2. Doe het voedsel in een schaal, plaats deze in het midden van de oven en sluit vervolgens de deur stevig.



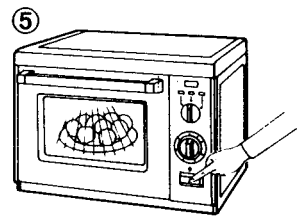
3. Zet voor normaal gebruik de keuzeknop in de middelste stand bij ; zet hem om te ontdooien naar links in de stand .
   De keuzeknop van dit apparaat heeft drie standen (, ,).



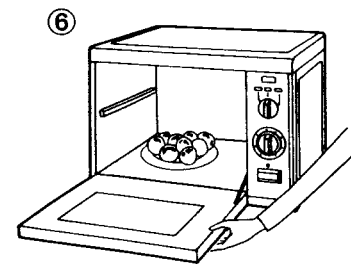
4. Stel de schakelklok in op de juiste kookduur; de ovenlamp gaat nu branden en het apparaat is gereed voor gebruik. Bij het instellen van de schakelklok op tijdsduren van korter dan 2 minuten is het goed de knop verder dan de 2 minuten stand te draaien om hem vervolgens tot 2 minuten terug te draaien.



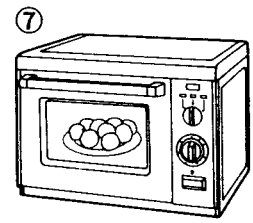
5. Druk de kookknop in. De kooklamp gaat branden en de koelventilator gaat draaien.



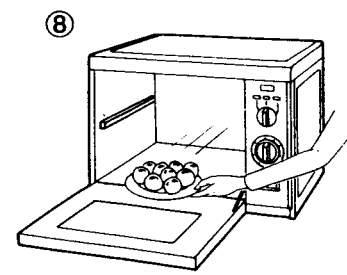
6. U kunt rustig de ovendeur openen terwijl de oven in werking is om het kookresultaat te beoordelen. Zodra u aan de deurgreep trekt om de deur te openen, treedt het veiligheidsmechanisme in werking en wordt de magnetron uitgeschakeld. De schakelklok stopt automatisch als de deur wordt geopend. Wanneer u verder wilt koken, sluit u de deur en drukt u de kookknop in. Dan stelt u de kookknop opnieuw in op de gewenste kookduur.



7. Wanneer de kookduur is verstreken, gaat de bel en wordt de magnetron uitgeschakeld. De kooklamp gaat uit en de koelventilator staat stil. Zorg, dat de knop van de schakelklok wordt teruggedraaid naar de 0-stand.

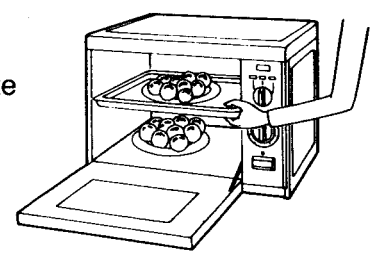


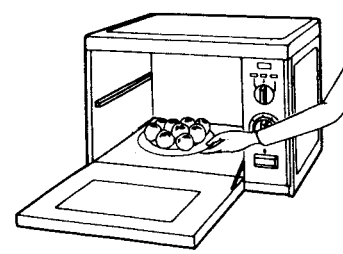
8. Open de ovendeur en haal het voedsel uit de oven.



Wanneer u in twee lagen kookt, hoeft u slechts de glasplaat in het midden van de oven aan te brengen. Daarna kunt u gewoon de hierboven beschreven procedure volgen.

Uiteraard raden we u aan om alleen de benedenhelft te gebruiken, wanneer het niet nodig is om in twee lagen te koken.





Schalen en schotels

1. Hittebestendige glazen schotels van pyrex en pyroceram zijn het meest geschikt voor gebruik in de magnetron.
2. Gebruik nooit metalen schotels of aardewerk en porselein met zilveren of gouden versieringen of andere schotels met metalen bestanddelen.
3. Wanneer zich vonken vormen moet u de schotels nog eens goed op metalen bestanddelen controleren.
4. U kunt gewoon glas, porcelijn, plastic of zelfs papier als schotel gebruiken wanneer u het eten bij lage temperatuur kookt.
   Gebruik van dergelijk materiaal bij hogere temperaturen kan echter verbranding, barsten of beschadiging veroorzaken.
5. U kunt groente stoven in speciale, doorzichtige folie, zoals Saran folie of waspapier. Maar kook nooit iets in een plastic zakje.

Vervanging van de ovenlamp

Wanneer de ovenlamp uitvalt, kunt u deze zelf vervangen. Volg daartoe nauwkeurig onderstaande aanwijzingen.

1. Draai eerst de schakelklokknop op "0" en haal de netsteker uit het stopcontact.
2. Schroef de beschermkap van de ovenlamp los; hij bevindt zich aan de linkerkant van de oven. Verwijder geen andere panelen van het apparaat.
3. Vervang de oude ovenlamp door een nieuwe 220 V/25 W lamp.
4. Schroef de beschermkap van de ovenlamp weer goed vast.

De zorg voor uw magnetron

1. Zorg altijd, dat de schakelknop op "0" staat en haal steeds de netsteker uit het stopcontact voordat u de oven gaat schoonmaken.
2. Houdt de binnenkant van de oven goed schoon. Wanneer zich voedseldeeltjes of gemorste vloeistof aan de ovenwanden hechten of tussen de deurafdichting komen, absorberen zij microgolven en doen zo afbreuk aan het rendement van de oven. Verwijder alle afval met een vochtig doekje. Huishoud poetsmiddelen kunnen worden gebruikt als de oven erg vuil is. Maar gebruik nooit agressieve poets- of schuurmiddelen.
3. Het kan soms nodig zijn, dat de glazen plaat, die wordt gebruikt bij dubbellaags koken,wordt verwijderd om de oven te poetsen. Deze glazen plaat is zwaar en kan makkelijk breken als men hem laat vallen. Was de plaat in een warm sopje en droog hem goed af.
4. De buitenkant van deze magnetron kan gewoon met een zeepsopje worden gepoetst, daarna goed afnemen en drogen met een zachte doek. Zorg, dat er geen water door de ventilatie-openingen aan de achterkant naar binnen komt, omdat daardoor het apparaat beschadigd kan worden.
5. Het venster in de deur moet met een zachte zeepoplossing worden gereinigd. Zorg er ook voor, dat een zachte doek wordt gebruikt. Gebruik nooit een ruiten reinigingsmiddel. De voorkant van de deur kan krassen oplopen, wanneer een scherp poetsmiddel wordt gebruikt.
6. Van tijd tot tijd moet ook het uitneembare luchtfilter worden gereinigd, dat onderin de la aan de voorkant is aangebracht. U kunt dit filter in een zeepsopje wassen. Wanneer het luchtfilter verstopt raakt met stof of vuil, treedt een beveiliging in werking, die maakt, dat er geen microgolven meer worden uitgezonden, ook al is de kookknop ingedrukt.

Ontdooien van diepvries voedsel

1. Wanneer u probeert om in de magnetron diepvries voedsel volledig te ontdooien, bestaat het risiko, dat dit ongelijkmatig gebeurt tengevolge van dikteverschillen van het eten en van vormverschillen. Druppelen kan ook optreden en soms wordt al een deel van het voedsel gekookt, terwijl de rest nog bevroren is. Bij gebruik van diepvries voedsel verdient het daarom aanbeveling om dit niet 100% te ontdooien; 70% is ideaal om in de magnetron te ontdooien; het vergemakkelijkt ook de verdere kookgang.
2. Om gelijkmatig te ontdooien, moet het tijdens het ontdooiproces 180° worden gedraaid en omgekeerd.
3. Om vet vlees te ontdooien moet het slechts korte tijd in de magnetron worden verwarmd; daarna bij kamertemperatuur verder laten ontdooien of slechts met tussenpozen verwarmen.
4. Wanneer u een kip in zijn geheel of enig voedsel met onregelmatige vormen ontdooit, moet u eerst de poten of dunne uitstekende delen in aluminiumfolie wikkelen. Anders ontdooien deze gedeelten sneller dan de rest en zijn ze al gekookt of gebraden, voordat de rest geheel is ontdooid. Grote stukken vlees aan de zijkanten voorzien van aluminiumfolie, zodat ze gelijkmatig en alleen door vertikale microgolven worden ontdooid.
5. Ijsdeeltjes moeten van tijd tot tijd tijdens het ontdooien worden verwijderd.
6. We raden u aan om tijdens het ontdooien een glazen schaal onderin de oven te zetten om vocht op te vangen.

Verdere nuttige wenken

Terwille van zo goed mogelijke resultaten:

1. Bij het bepalen van de kooktijd voor bepaald voedsel steeds de minimale kookduur aanhouden en tijdens het koken af en toe controleren, hoever het kookproces is gevorderd. De magnetron kookt snel en het kan gebeuren, dat u het eten te lang kookt.

2. Pas op met de kooktijd voor kleine hoeveelheden met een gering vochtgehalte. Het kan bij te langdurig koken aanbranden.

3. Gebruik de oven nooit om keukenhanddoeken of servetten te drogen. Als ze te lang verhit worden, kunnen ze verbranden.

4. De magnetron is niet geschikt om eieren in te koken.

Aanbrengen van een bruin korstje

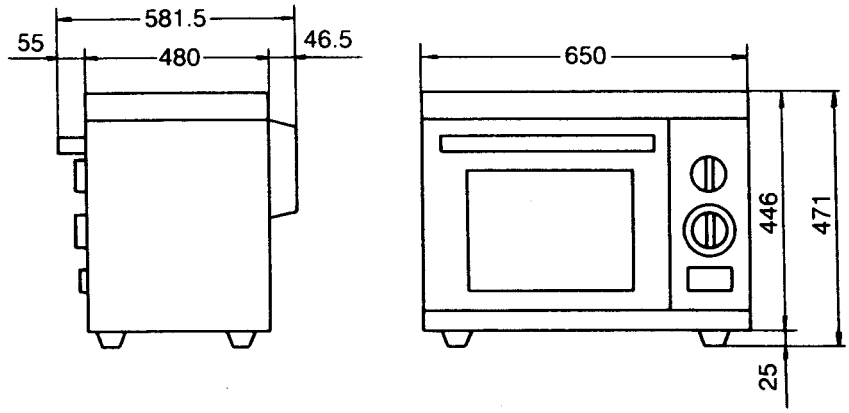
In het algemeen krijgt het in een magnetron gekookte of gebraden voedsel geen bruin korstje. Dat is inherent aan het kookproces. Om een kip toch bruin te laten worden, de jus bruinen e.d. is het nodig om de kip steeds met jus te overgieten. U kunt ook het vlees op conventionele wijze in een braadpan aanbraden, voordat u het verder braadt in de magnetron. Een bruiningspan voor de magnetron kan hetzelfde resultaat brengen.

Om gelijkmatig te verhitten

De deur openen en de schotel een halve slag draaien of het voedsel omkeren tijdens het koken. Op deze manier zorgt u voor een gelijkmatige verhitting. Wanneer u bijvoorbeeld een kippebout braadt, zijn de poten sneller gaar dan de rest. Wikkel de poten gedurende een gedeelte van de kookduur in aluminiumfolie, dat de microgolfenergie terugkaatst on zo een gelijkmatiger effect te krijgen.

Technische specificaties

	NE-2030	NE-1630	NE-1330
Voedingsspanning	380 V/50 Hz	220 V/50 Hz	220 V/50 Hz
Stroomverbruik	4100 W 11.2A	3200 W 15.0A	2680 W 12.7A
Afgegeven vermogen	...2000 W ...1000 W ... 280 W	...1600 W ... 800 W ... 280 W	...1300 W ... 650 W ... 280 W
Frekwentie	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Buitenafmetingen (b×d×h)	650×480×471 mm	650×480×471 mm	650×480×471 mm
Ovenafmetingen (b×d×h)	406×342×250 mm	406×342×250 mm	406×342×250 mm
Gewicht	61,5 kg	58,8 kg	58,0 kg
Schakelklok	15 min.	15 min.	15 min.



Installation

Mise à la terre

IMPORTANT: PAR MESURE DE SECURITE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS A LA TERRE.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est pourvu d'une fiche avec mise à la terre. Lorsque la prise n'est pas mise à la terre, il y a lieu de la faire remplacer par une autre dûment pourvue, aux termes de prescriptions, d'une borne de terre.

Avertissement en matière de tension et de puissance électrique

La tension utilisée doit correspondre à celle mentionnée sur le four. L'emploi d'une autre tension d'alimentation est dangereux: il peut occasionner un incendie ou d'autres accidents.

IMPORTANT: La consommation électrique de cet appareil est supérieure à 13 Ampères. Un fusible de 16A est dès lors insuffisant. Il est recommandé de faire raccorder cet appareil par un professionnel, le câblage et les coupe-circuits devant répondre aux prescriptions de sécurité légales.

Placement de four

Placez le four sur une surface plane et stable. Ne le disposez jamais en un endroit chaud ou humide-par exemple, à proximité du chauffage électrique ou au gaz-ou sous l'effet d'un rayonnement solaire direct. N'utilisez pas le four lorsque la température ambiante est supérieure à 40°C et/ou lorsque l'humidité relative de l'air est supérieure à 85%. Il importe de maintenir une bonne circulation de l'air autour du four. Des interférences légères avec la radio ou la télévision sont possibles lorsque le magnétron est placé trop près de celles-ci.

Précautions

1. **Ne mettez pas le four en fonctionnement lorsqu'il est vide.**
   Vous ne mettrez jamais le four en fonctionnement sans qu'il s'y trouve des aliments, afin de préserver toutes les qualités des magnétrons.

2. **N'ouvrez jamais le boîtier.**
   L'appareil est sous haute tension. Les réparations et les réglages doivent dès lors être confiés à un technicien qualifié.

3. **N'obstruez jamais les orifices de ventilation.**
   Le four nécessite un espace de ventilation maximal à l'arrière, susceptible d'en assurer le bon refroidissement. Durant la cuisson, tous les orifices de ventilation doivent être libres de toute obstruction.

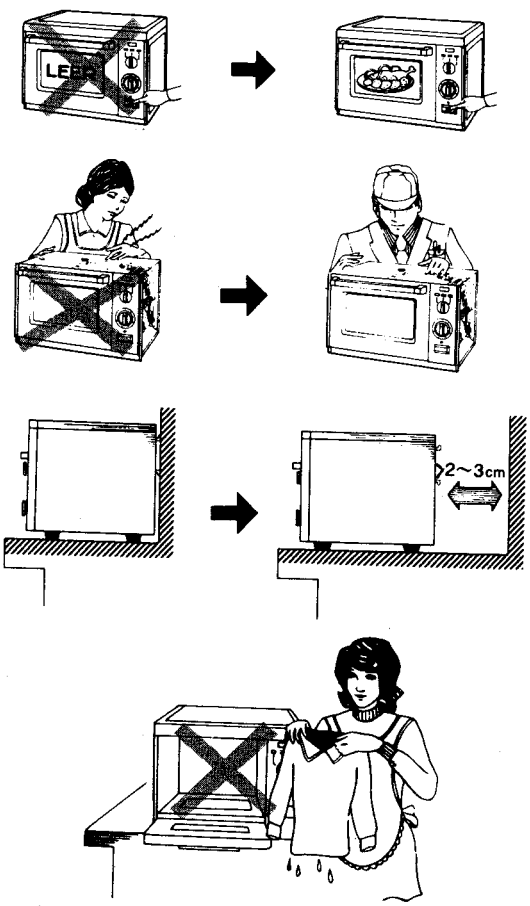
4. **Ne séchez jamais de linge dans le four.**
   Vous risqueriez de voir s'enflammer ce linge.

Précautions à prendre pour éviter toute exposition aux micro-ondes.

1. N'essayez pas d'utiliser le four avec la porte ouverte.

2. Ne placez aucun object entre l'avant du four et la porte, et veillez à ce que la surface de fermeture ne comporte aucune trace de saleté ou de détergent.

3. N'utilisez pas le four lorsqu'il est endommagé. Il importe surtout que la porte de four ferme bien et qu'aucune détérioration n'affecte: 1) la porte (pliée ou fissurée), 2) les charnières et la fermeture (cassées ou détachées), 3) les joints.



Les objets métalliques, tel que cuillers, fourchettes, brochettes, papier aluminium (pour la protection des aliments lors de surcuisson) doivent être au minimum à 2 cm de distance des parois intérieures du four et de la porte.

Des étincelles peuvent détruire la glace intérieure de la porte. Si vous observez des étincelles, couper le four à micro-ondes et utiliser d'autres objets ou récipents non-métalliques.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est branché sur une fiche dûment mise à la terre et délivrant la même tension que celle mentionnée sur l'appareil.

2. Placez les aliments dans un plat, que vous positionnerez au milieu du four, avant de bien fermer la porte.

3. Pour la cuisson normale, amenez le sélecteur dans sa position médiane (▬); pour dégeler des aliments, tournez-le vers la gauche, en position ([**]). Le sélecteur de cet appareil comporte trois positions (▬, ▯▬, [**]).

4. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson voulu: la lampe du four s'allume alors et l'appareil est prêt à l'emploi. Si vous souhaitez régler la minuterie sur des durées inférieures à deux minutes, il est bon de régler le bouton audelà des deux minutes, pour le ramener ensuite sur deux minutes.

5. Enfoncez la touche de cuisson. La lampe témoin s'allume et le ventilateur de cuisson commence à tourner.

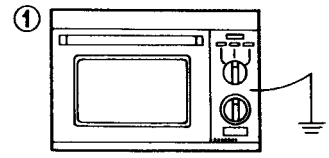
6. Il vous est loisible d'ouvrir la porte du four alors que celui-ci fonctionne, pour juger de l'avancement de la cuisson. En effet, dès que vous tirez sur la poignée pour ouvrir la porte, le mécanisme de sécurité entre en action, et le magnétron est mis hors tension. La minuterie s'arrête automatiquement dès que la porte est ouverte. Et, lorsque vous souhaitez continuer la cuisson, il vous suffit de fermer la porte, de réenfoncer la touche de cuisson et de régler à nouveau la minuterie sur le temps de cuisson désiré.

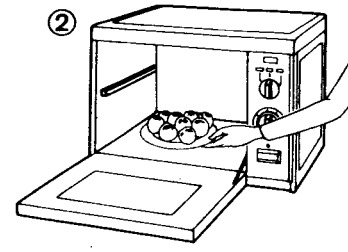
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la sonnerie retentit et le magnétron est mis hors tension. La lampe témoin s'éteint et le ventilateur s'arrête. Veillez alors à ce que le bouton de la minuterie soit ramené en position zéro.

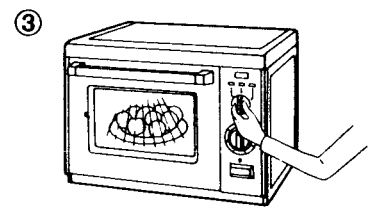
8. Ouvrez la porte du four et défournez les aliments.

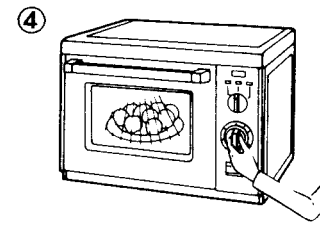
Pour cuire sur deux niveaux, il vous suffit de placer la plaque de verre au milieu du four. Vous pouvez alors suivre la procédure décrite ci-dessus.

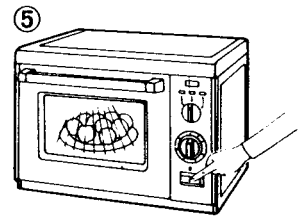
Nous vous recommandons naturellement de n'utiliser que la moitié inférieure lorsqu'il n'est pas nécessaire de cuisiner sur deux niveaux.

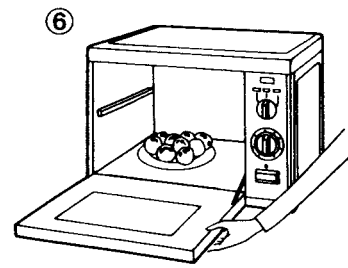


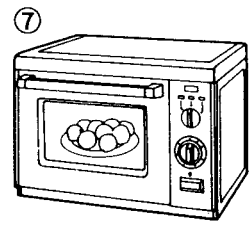


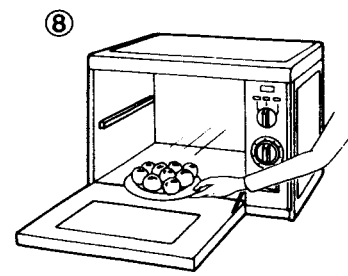


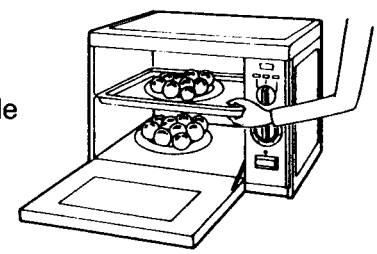


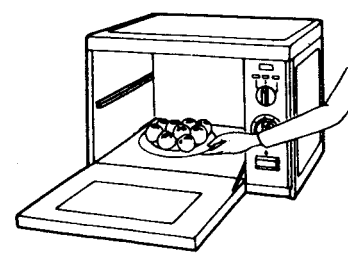












Assiettes et plats

1. Les plats en verre réfractaire, de type pyrex et pyroceram, sont ceux qui conviennent le mieux pour la cuisson dans le four à micro-ondes.

2. N'utilisez jamais de plats métalliques ou en terre cuite et porcelaine présentant des décorations argentées ou dorées, ni d'autres plats comportant des parties métalliques.

3. Si vous constatez des étincelles, contrôlez que les plats ne comportent effectivement aucune partie métallique.

4. Il vous est loisible d'utiliser des accessoires de verre, de porcelaine, de plastique ou même de papier en tant que plat lorsque vous cuisez les aliments à basse température. Toutefois, l'utilisation de ces matériaux à des températures élevées risque d'entraîner leur combustion, leur éclatement ou toute autre détérioration.

5. Vous pouvez étuver vos légumes dans un film transparent spécial ou du papier essuie-tout. Mais n'utilisez jamais de sacs en plastique.

Remplacement de la lampe du four

Lorsqu'elle est brûlée, vous pouvez remplacer la lampe du four vous-même, en suivant les indications ci-dessous.

1. Amenez tout d'abord le bouton de la minuterie sur "0", et enlevez la fiche de la prise.

2. Dévissez le capot protecteur de la lampe, qui se trouve à gauche du four. N'enlevez aucun autre panneau de l'appareil.

3. Substituez une nouvelle lampe de 250 V/25 W à l'ancienne.

4. Revissez enfin le capot protecteur de la lampe du four.

Le nettoyage de votre four

1. Veillez toujours à ce que la minuterie se trouve sur "0", et débranchez toujours la prise, avant d'entamer le nettoyage du four.

2. Veillez à ce que la paroi intérieure du four reste propre. Les restes d'aliments ou de liquides subsistant sur les parois du four ou entre les joints de fermeture absorbent des micro-ondes et réduisent le rendement du four. Eliminez donc tous le déchets à l'aide d'un chiffon humide. Des produits d'entretien ménagers peuvent être utilisés lorsque le four est très sale. Mais n'utilisez jamais de détergent ou de décapant aggressifs.

3. Il peut également s'avérer nécessaire d'enlever la plaque de verre, utilisée pour la cuisson sur deux niveaux, pour la nettoyer. Cette plaque, qui est relativement lourde, risque fort de se casser si on la laisse tomber. Nettoyez cette plaque dans une eau savonneuse chaude et séchez la bien.

4. Les parois extérieures du four peuvent être nettoyées en utilisant une eau savonneuse, que l'on rincera, avant de sécher avec un chiffon doux. Veillez à ce que de l'eau ne s'introduise pas par les orifices de ventilation prévus à l'arrière, cela risquant de détériorer l'appareil.

5. La fenêtre de la porte doit être nettoyée avec une solution savonneuse douce. Veillez également à utiliser un chiffon doux. N'utilisez jamais de détergent pour fenêtre. L'avant de la porte risque en effet de se griffer par suite de l'utilisation d'une détergent trop agressif.

6. La filtre amovible, aménagé dans le tiroir inférieur de la partie frontale, doit également être nettoyé de temps en temps. Vous pouvez le laver dans une eau savonneuse.
   Lorsque ce filtre à air est obturé par les poussières ou des saletés, un dispositif de sécurité interrompt l'émission de micro-ondes, même si la touche de cuisson est enfoncée.

Decongelation des aliments surgeles

1. Si vous essayez de décongeler complètement des aliments surgelés dans le four à micro-ondes, ceux-ci risquent de dégeler de manière non uniforme en raison des épaisseurs et des formes variables qu'ils présentent. Les aliments risquent de s'égoutter. Et parfois, une partie est déjà cuite alors que le reste n'est pas encore dégelé. Aussi, lorsque l'on utilise des aliments surgelés, il est recommandé de ne pas les décongeler à 100%, mais à environ 70%, ce qui facilitera d'ailleurs la cuisson ultérieure.

2. Pour l'uniformité de la décongélation, les aliments doivent être pivotés et retournés sur 180°.

3. La viande à décongeler ne doit séjourner qu'un bref moment dans le four; on la laissera ensuite se dégeler à la température ambiante, ou on ne la réchauffera que par intervalles.

4. Lorsque vous décongelez un poulet entier ou tout aliment de formes irrégulières, vous devez tout d'abord enrober les pattes ou les petites parties proéminentes dans des feuilles d'aluminium. Si vous ne le faites pas, ces parties se dégèlent en effet plus rapidement que le reste et elles sont déjà cuites ou roties avant que le reste ne soit complètement décongelé. Placez des feuidles d'aluminium, sur les côtés des grands moreaux de viande, de sorte qu'ils se dégèlent uniformément, et sous le seul effet des micro-ondes verticales.

5. Il convient d'éliminer petit à petit les morceaux de glace durant la décongélation.

6. Durant la décongélation, nous vous conseillons de placer une assiette en verre dans la partie inférieure du four, pour recueillir l'humidité.

Autres conseils utiles

Pour obtenir des résultats aussi bons que possible

1. Au moment de déterminer le temps de cuisson d'un aliment quelconque, toujours s'en tenir à la durée de cuisson minimum et, de temps en temps, contrôler l'avancement de la cuisson. Le four assure une cuisson rapide et il peut, de ce fait, arriver que vous cuisiez les aliments trop longtemps.

2. Faire attention au temps de cuisson des petites quantités d'aliments à faible teneur en humidité. Ils risquent de se carboniser en cas de cuisson trop longue.

3. Ne jamais utiliser le four pour sécher des essuies de cuisine ou des serviettes, qui risquent de s'enflammer s'ils sont échauffés trop longtemps.

4. Le four ne convient pas pour la cuisson des oeufs.

Pour brunir les aliments

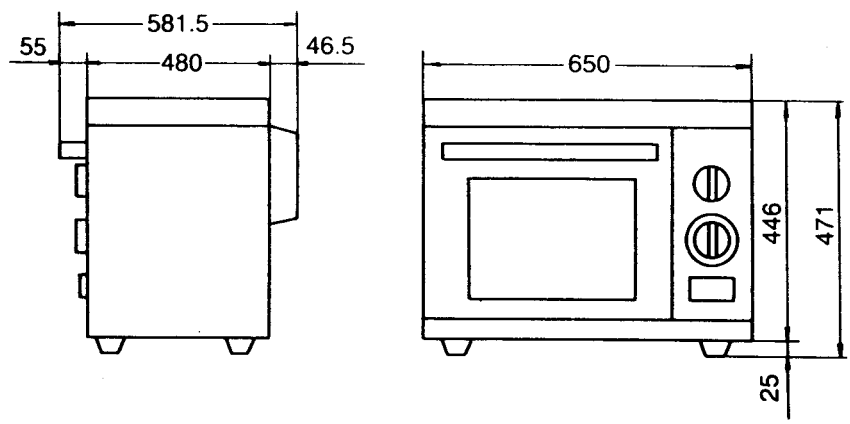
De façon générale, les aliments cuits ou rotis dans un four à micro-ondes ne brunissent pas, en raison même du processus de cuisson adopté. Si l'on veut toutefois faire brunir un poulet, il convient de verser la sauce sur le poulet. Vous pouvez également faire brunir le poulet de façon conventionnelle dans unelèche-frites, avant de poursuivre la cuisson dans un four à micro-ondes.

Pour une cuisson uniforme

Ouvrir la porte et faire pivoter le plat d'un demi-tour, ou retourner les aliments durant la cuisson. On veillera de la sorte à leur cuisson uniforme. Lorsque vous cuisez par exemple un poulet, les pattes sont à point avant le reste. En enrobant celles-ci dans du papier d'aluminium durant une partie de la cuisson, vous réfléchirez les micro-ondes incidentes, pour obtenir une cuisson plus uniforme.

Caractérisques techniques

	NE-2030	NE-1630	NE-1330
Tension d'alimentation	380 V/50 Hz	220 V/50 Hz	220 V/50 Hz
Consommation électrique	4100 W 11.2A	3200 W 15.0A	2680 W 12.7A
Puissance émise	...2000 W ...1000 W ... 280 W	...1600 W ... 800 W ... 280 W	...1300 W ... 650 W ... 280 W
Fréquence	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Dimensions extérieures (l×p×h)	650×480×471 mm	650×480×471 mm	650×480×471 mm
Dimensions du four (l×p×h)	406×342×250 mm	406×342×250 mm	406×342×250 mm
Poids	61,5 kg	58,8 kg	58,0 kg
Minuterie	15 min.	15 min.	15 min.



Instalación

Conexión a tierra

IMPORTANTE: COMO MEDIDA DE SEGURIDAD, ESTE APARATO HA DE SER DEBIDAMENTE CONECTADO A TIERRA.

Si la base de enchufe no está conectada a tierra, es obligación del cliente y de su responsabilidad cambiarla por otra que reuna este requisito.

Advertencia relativa al voltaje

El voltaje utilizado ha de ser el mismo que se indique en el Horno Microondas. El uso de un voltaje mayor es peligroso y podría ser causa de incendio u otro tipo de accidente.

Colocación del horno

El horno debe colocarse encima de una superficie llana y estable; pero no debe estar en un lugar cálido o húmedo (como, por ejemplo, junto a una cocina a gas o eléctrica). No se hará funcionar el horno cuando la temperatura ambiente sea superior a los 40ºC y/o la humedad mayor del 85%.

Es importante que el aire circule libremente alrededor del horno.

Existe la posibilidad de que se produzcan pequeñas interferencias con señales de emisión débiles, si el Horno Microondas está demasiado cerca de un aparato de radio o de un televisor.

Precauciones

No conecte el horno cuando esté vacío

A fin de mantener la alta calidad de los tubos de magnetrón, así como de los otros componentes, tenga la precaución de no conectar el horno si no hay alimentos en su interior.

No abra la caja del horno

Dentro del aparato hay alto voltaje. Las reparaciones y los ajustes sólo debe realizarlos personal de servicio cualificado.

No tape los orificios de ventilación

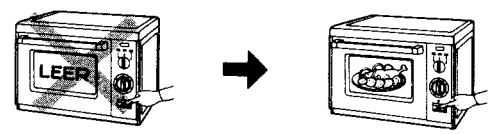
Este Horno Microondas necesita que el aire circule libremente por su parte posterior, para la máxima eficacia en la cocción. Durante el funcionamiento, procure que los orificios de ventilación estén despejados.

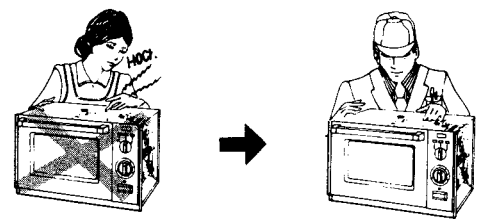
No ponga ropas a secar dentro del horno

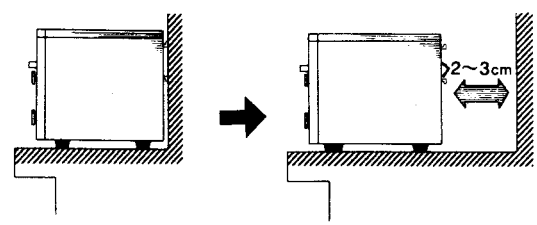
No ponga ropas a secar dentro del Horno Microondas, ya que podrían quemarse si se dejaran en él demasiado tiempo.

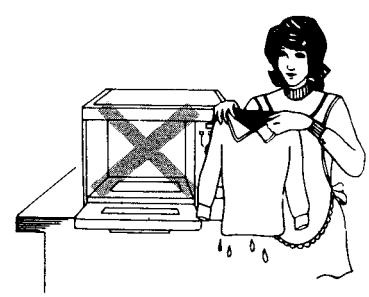
Precauciones para evitar la posible exposición a la energía de las microondas

1. No intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta.
2. No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni deje tampoco que se acumulen la suciedad o resíduos de producto limpiador en las superficies de cierre.
3. No haga funcionar el horno si está averiado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre debidamente y que no estén deteriorados: (1) la puerta (torcida o agrietada), (2) bisagras y cerrojos (rotos o aflojados), (3) cierres de la puerta y superficie de cierre.









Los objetotos metálicos, como cucharas, pinchos o pedazos de folio de aluminio (para proteger ciertas partes de los alimentos de una cocción excesiva), deben estar separados como mínimo unos 2 cm. De las paredes del horno y de la parte inferior de la puerta Cualwuier chisporroteo podria destruir el cristal interio de la puerta.

Si usted observa algún chisporroteo, desconecte el horno micro ondas y utilice otros objetos o utensilios que no sean metálicos.

Funcionamiento

1. Asegúrese de que el aparato está enchufado en una base debidamente conectada a tierra, que tenga el mismo voltaje indicado en el aparato.

2. Ponga los alimentos en un plato, coloque éste en el centro del horno y, seguidamente, cierre la puerta firmemente.

3. El interruptor selector del horno tiene 3 posiciones (■, ■, **). Para un uso normal, coloque el interruptor selector en la posición central "■"; con el interruptor en "■" el horno funciona a media potencia. En caso de que desee descongelar, coloque el interruptor selector a la izquierda, en la posición "**".

4. Ajuste el reloj con el tiempo de cocción adecuado; la lámpara del horno se encenderá y el aparato estará preparado para funcionar. Cuando ajuste el reloj para menos de 2 minutos, hágalo girar hasta más allá del punto de 2 minutos y, luego, vuélvalo a situar en el tiempo correcto.

5. Pulse el botón de cocción. La lámpara de cocción se encenderá y se pondrá en marcha el ventilador (refrigerador de componentes).

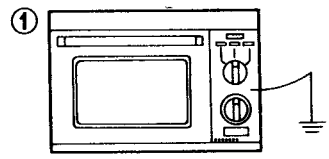
6. Puede usted abrir la puerta mientras el horno funciona, para vigilar el estado de la cocción. Tan pronto coja el tirador de la puerta para abrirla, los mecanismos de seguridad funcionarán y se interrumpirá la emisión de microondas. El reloj se parará automáticamente al abrir la puerta. Si desea que continúe la cocción, cierre la puerta y pulse el botón de cocción.

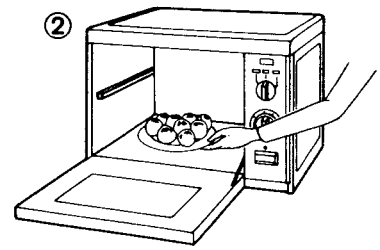
7. Una vez transcurrido el tiempo, suena una campana y se interrumpe la emisión de microondas. La lámpara de cocción se apaga y el ventilador refrigerador se para. Compruebe que el reloj haya vuelto a la posición "0".

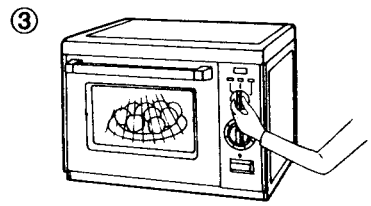
8. Abra la puerta del horno y saque los alimentos.

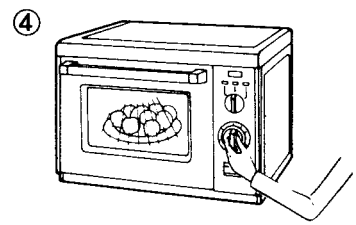
A. En caso de que desee realizar cocciones en dos niveles, sólo ha de colocar la bandeja de cristal en el centro del horno. Puede seguir exactamente el mismo sistema de funcionamiento antes indicado.

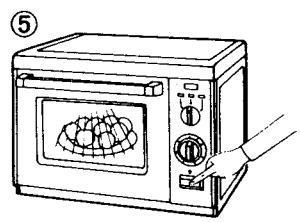
B. En realidad, si no precisa cocer en dos niveles, le recomendamos utilice sólo la mitad inferior.

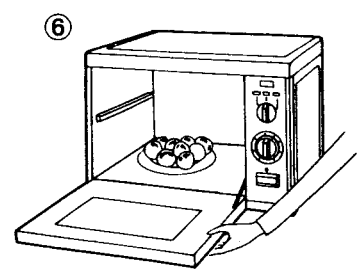


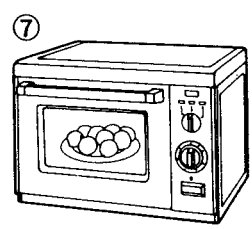


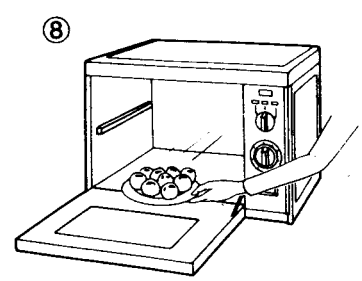


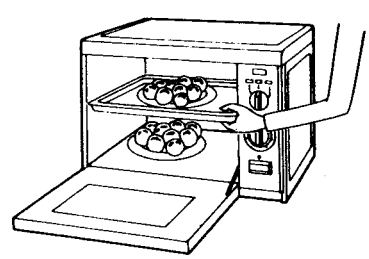


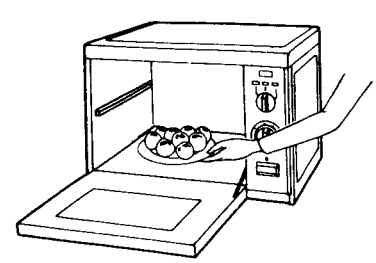












Utensilios de cocción

1. El cristal resistente al calor, como el "Pyroceram" y el "Pyrex", es el más adecuado para su empleo en el Horno Microondas.
2. No deben utilizarse utensilios metálicos, de cerámica decorada con oro o plata, ni cualquier otro contenido metálico.
3. Si se observa la formación de arco, compruébese de nuevo si los utensilios de cocción contienen alguna parte metálica.
4. Cuando realice cocciones a baja temperatura, puede utilizar utensilios de cristal, de porcelana, plástico y papel. Con la cocción a altas temperaturas, estos utensilios pueden romperse o deteriorarse.
5. Pueden cocinarse verduras al vapor envolviéndolas en papel transparente especial para este fin o en papel encerado, pero nunca en bolsas de plástico.

Cambio de la lámpara del horno

Cuando la lámpara del horno no funcione, puede cambiarla usted mismo, siguiendo los pasos que indicamos a continuación:

1. Primero, desconecte el interruptor horario y desenchufe el horno.
2. Desatornille el registro de la lámpara del horno, situado en el lado izquierdo de la caja. No saque ningún otro panel del aparato.
3. Cambie la lámpara gastada por otra de 250/240 V, 20 W.
4. Vuelve a fijar el registro a la caja.

Cuidados con su horno microondas

1. Antes de limpiarlo, desconecte el interruptor horario y desenchufe el horno.
2. Mantenga limpio el interior del horno. Si se enganchan a las paredes, o entre el cierre de la puerta y la superficie de ésta, pedazos de alimentos o líquidos derramados, absorberán las microondas y reducirán el rendimiento del horno. Retire todos los restos con un paño húmedo. Si el horno estuviera muy sucio, puede usarse un detergente suave. Se recomienda no usar detergentes ásperos o abrasivos.
3. De vez en cuando, es necesario sacar la bandeja de cristal usada para realizar cocciones en dos niveles, para limpiar mejor el horno. Dicha bandeja pesa bastante y, si cae, puede romperse; lávela con agua jabonosa caliente y séquela.
4. Limpie la superficie exterior del horno con agua y jabón; luego enjuáguela, y séquela con un paño suave. Procure que el agua no entre por los orificios de ventilación de la parte posterior, ya que ello podría perjudicar el aparato.
5. El cristal de la puerta debe limpiarse con agua y jabón muy suave, y con ayuda de un paño también suave. No debe usarse líquido limpiacristales. Los jabones o productos limpiadores ásperos podrían rayar la superficie frontal de la puerta.
6. De vez en cuando, ha de limpiarse el filtro de aire, situado en un cajón de la parte frontal inferior. Puede lavarlo con espuma de jabón. Si el filtro estuviera obstruido por el polvo, funcionará un dispositivo de seguridad y no habrá emisión de microondas aunque se pulse el botón de cocción.

Descongelación de alimentos congelados

1. Si intenta descongelar completamente los alimentos congelados en el Horno Microondas, puede ocurrir que la descongelación sea desigual debido a las diferencias de grosor y forma de los alimentos. También pueden producirse goteos y, a veces, una parte de la comida se cuece mientras otras partes aún no están descongeladas. Cuando cocine alimentos congelados, normalmente no debe descongelarlos al 100%; una descongelación del 70% en el Horno Microondas es ideal y útil para la siguiente operación de cocción.
2. Para descongelar uniformemente, hay que dar vueltas a los alimentos durante la operación.
3. Para descongelar carne grasa, caliéntela en le Horno Microondas durante cierto tiempo y déjela a temperatura ambiente, o caliéntela a intervalos.
4. Cuando descongele un pollo entero o cualquier alimento congelado de forma irregular, envuelva las pastas o las partes delgadas con papel de aluminio. De lo contrario, éstas se descongelarán antes y, a veces, estarán ya cocidas antes de que el resto esté bien descongelado.

   Los trozos grandes de carne deben envolverse con papel de aluminio por los lados, de forma que queden uniformemente descongelados sólo por las microondas verticales.
5. Durante la descongelación, a veces hay que sacar el hielo.
6. Para descongelar, recomendamos se coloque la bandeja de cristal en la posición inferior, a fin de conseguir los mejores resultados.

Otras instrucciones útiles

Para conseguir óptimos resultados

1. Cuando desee determinar el tiempo necesario para una comida en particular, calcule siempre el tiempo mínimo y compruebe de vez en cuando cómo marcha la cocción. El Horno Microondas cuece tan aprisa, que es fácil excederse.
2. Tenga cuidado con el tiempo de cocción para cantidades pequeñas de comida o con aquellos alimentos que contengan poca agua, ya que podrían quemarse si la cocción fuera demasiado larga.
3. No use el horno para secar trapos de cocina o servilletas. Si permanecieran demasiado tiempo en el horno, podrían quemarse.
4. No intente hervir huevos en el horno.
5. Cuando quiera hacer huevos fritos, tenga la precaución de pinchar la membrana de la yema antes de colocarlos en el horno, para evitar que se rompa.

Cómo conseguir el toque dorado

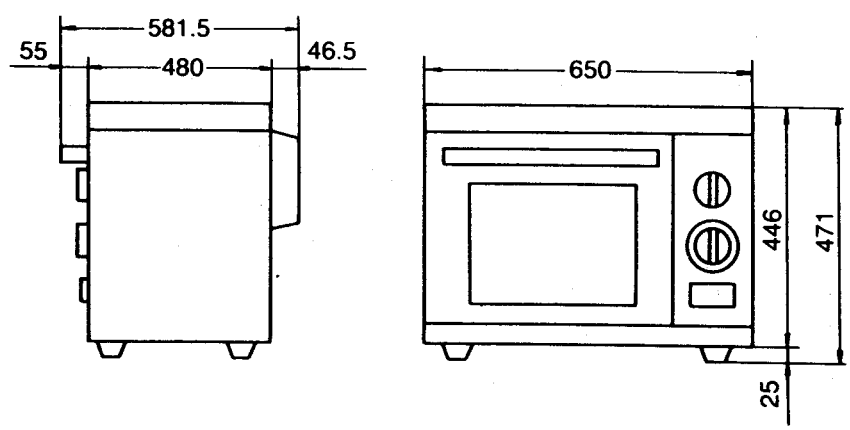
Generalmente, los alimentos cocidos en un Horno Microondas, no toman un color dorado; es una de las características del aparato. Para que el pollo adquiera un color tostado, moje su superficie con salsa antes o durante la cocción. También puede dorar la carne en una sartén corriente, antes de cocerla en el horno. Con una cacerola pequeña (para después introducirla en el horno) podemos obtener el mismo resultado.

Cómo conseguir una cocción uniforme

Abra la puerta durante la cocción y haga girar el plato 180º, o dé la vuelta a los alimentos, para conseguir una cocción más uniforme. Cuando cocine muslos de pollo, las patas se cuecen más deprisa que el resto; por ello, recomendamos envuelva las patas con papel de aluminio durante la cocción, lo que refle ja le energía de las microondas y ayuda a conseguir una cocción uniforme.

Características técnicas

	NE-2030	NE-1630	NE-1330
Suministro eléctrico	380 V/50 Hz	220 V/50 Hz	220 V/50 Hz
Potencia necesaria	4100 W 11.2 A	3200 W 15.0 A	2680 W 12.7 A
Potencia de salida	■ ...2000 W ▣ ...1000 W [**] ... 280 W	■ ...1600 W ▣ ... 800 W [**] ... 280 W	■ ...1300 W ▣ ... 650 W [**] ... 280 W
Frecuencia	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Medidas exteriores (a×f×a)	650×480×471 mm	650×480×471 mm	650×480×471 mm
Medidas del horno (a×f×a)	406×342×250 mm	406×342×250 mm	406×342×250 mm
Peso	61.5 kg	58.8 kg	58.0 kg
Reloj	15 min.	15 min.	15 min.



Installation

Earthing

IMPORTANT: FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY EARTHED.

When a wall socket is not earthed, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly earthed wall socket.

Voltage and power warning

The voltage used must be the same as specified on this Microwave Oven. Using a higher voltage than that which is specified is dangerous, and may result in a fire or other type of accident causing damage.

Placement of the oven

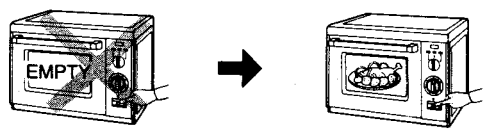
Locate the oven on a surface which is flat and stable. Do not place the oven in a hot or damp place; example—near a gas or electric range. Do not operate the oven when the room temperature is higher than 40°C (104°F) and/or the humidity is more than 85%. Free airflow around the oven is important.

There is a possibility of a small amount of interference with weak broadcast signals if the Microwave Oven is too close to a radio or TV.

Caution

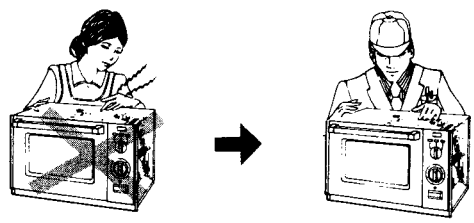
Do not turn on the oven when it is empty.

In order to maintain the high quality of the magnetron tubes and other components, you are requested not to turn the oven on with no food inside.



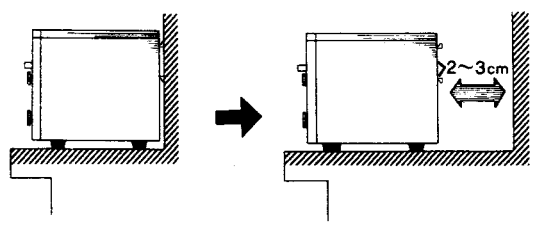
Do not open the cabinet.

High volts are present inside the cabinet. Repairs and adjustments should be done only by qualified service personnel.



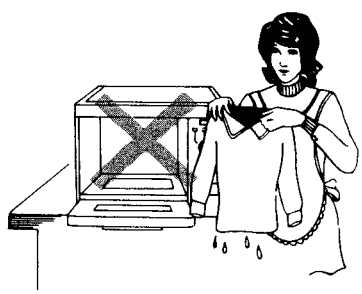
Do not block the air vents.

This Microwave Oven requires free air flow in the back for maximum cooling efficiency. You should keep the air vents clear while cooking.



Do not dry clothes in the oven.

Do not dry clothes in the Microwave Oven since there is a possibility of the clothes burning if left in the oven for too long of a time.



Precautions to avoid possible exposure to microwave energy.

1. Do not attempt to operate the oven with the door open.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the; (1) door (bent or cracked), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

When using foil, skewers, warming rack or utensils made of metal in the oven, allow at least 2 cm of space between metal material and interior oven walls. If arcing (sparking) occurs remove metal material (skewers, etc.) and/or transfer to a nonmetallic container.

How to Operate

1. Make sure the unit is plugged into a properly earthed electrical socket of the same voltage as specified on the unit.

2. Put the food into a container, place it in the center of the oven and then close the door securely.

3. In normal use, turn the Selection switch to the middle "▬" position and in case of defrosting, turn the Selection switch left to the "[**]" position. The Selection switch of the unit has 3 positions ("[**]", "▬", "▬")

4. Set the Timer for the proper cooking time, the Oven Lamp will illuminate and unit will be ready to operate. When setting the Timer for less than 2 minutes, turn the Timer past the 2-minute point and then return to the correct time.

5. Press the Cook button. The Cooking lamp will illuminate and the cooling fan will start.

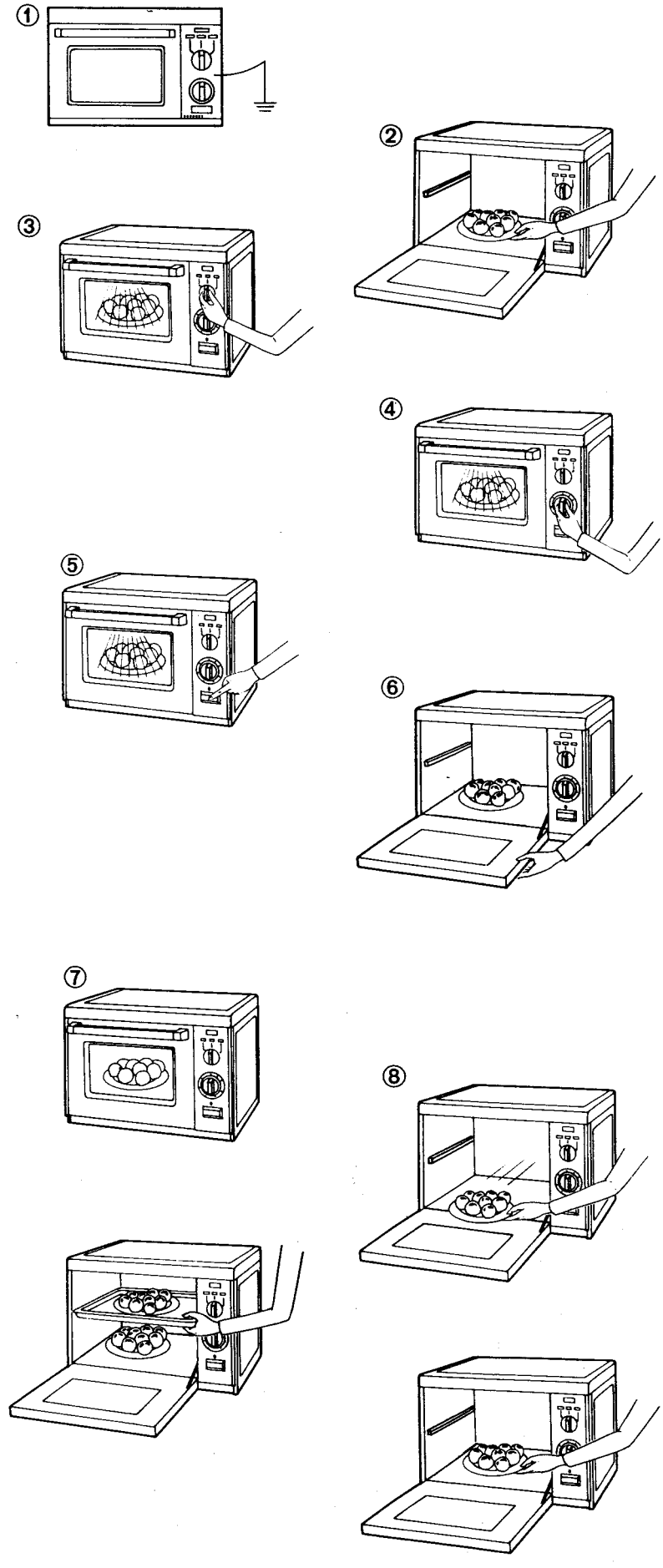
6. You may open the door while the oven is operating to check the cooking conditions. As soon as you pull the door handle to open the door, the safety mechanisms will operate to stop the microwave emission. The Timer will stop automatically when the door is opened. If you wish to continue cooking, close the door and press the Cook button. If cooking, adjust the Timer to the desired setting.

7. When the time is up, the bell will ring and the microwave emission will stop. The Cooking lamp and the cooling fan will go off. Make sure the timer dial is turned back to the '0' position.

8. Open the oven door and take out the food.

A. You only have to add oven middle glass tray in case of double shelves cooking. Then you can follow exactly the same procedure as on above to operate it.

B. As the matter of fact, we recommend you to use lower position when double shelves cooking is not necessary.



Cookware

1. Heat-proof glassware, such as Pyroceram and Pyrex, is best suited for use in the Microwave Oven.

2. Do not use metal ware, ceramics trimmed with gold or silver, or any container with a metal content.

3. If 'arcing' should occur, check the cookware carefully again for metal.

4. You may use ordinary glassware, chinaware, plastic-ware and paper-ware, when cooking food that requires a low temperature. Using this type of cookware for high temperature cooking may cause cracking or warping.

5. You can cook steamed vegetables in special 'see-through' wrapping film, such as Saran Wrap, or wax paper.
   Do not cook in a plastic bag.

Replacement of the Oven Lamp

When the oven lamp becomes defective, you can replace it by yourself. Please follow the directions below carefully.

1. First turn off the Time Switch and remove the plug from the electrical socket.
2. Unscrew the oven lamp cover which is located on the left side of the cabinet. Do not remove any other panels from the unit.
3. Replace the old oven lamp with a new 250 V~240 V, 20 W lamp.
4. Reattach the oven lamp cover to the cabinet.

Care of Your Microwave Oven

1. Be sure to turn off the Time switch and remove the plug from the electrical socket before cleaning.

2. Keep the inside of the oven clean. If pieces of food or spilled liquids adhere to the oven walls, or between door seal and door surface, they will absorb microwaves and reduce the efficiency of the oven. Wipe up all spills with a damp cloth. Kitchen detergent may be used if the oven gets very dirty. Do not use harsh detergents or abrasives.

3. It is occasionally necessary to remove the glass tra used for double cooking for cleaning of the shelf or oven. This glass tray is heavy and can be broken if dropped. Wash the tray in warm sudsy water and dry.

4. The outside surface of this Microwave Oven should be cleaned with soap and water, then rinsed and dried with a soft cloth. Make sure that water does not get into the back ventilation openings as this can cause damage to the unit.

5. The window of the door should be washed with ver mild soap and water. Be sure to use a soft cloth. Never use window cleaner. The door front can be scratched by harsh soap or cleaners.

6. From time to time clean the removable air filter which is located in the front drawer. You can wash this filter with soapsuds. If the air filter beomes clogged with dust, a safety device will operate and microwaves will not be emitted even though the Cook button is pressed.

Defrosting Frozen Food

1. If you try to completely defrost frozen food in the Microwave Oven, uneven defrosting may occur due to the differences in the thickness and shape of the food. Drippings may also result, and sometimes a part of the food cooks although other parts still remain undefrosted. In actual usage of frozen food, you should not normally defrost them 100%, 70% defrosting in the Microwave Oven is ideal and helpful for the next cooking operation.

2. To defrost evenly, turn the food 180°, or turn it over during defrosting.

3. To defrost fatty meat, heat it in the Microwave Over for a short time and leave it at room temperature, or heat it intermittently.

4. When you defrost a whole chicken, or any frozen food of irregular shape, wrap legs or thin parts with aluminum foil. Otherwise thin parts will be defrosted faster and sometimes cooked before other parts have properly defrosted.
   For big pieces of meat, wrap them on the sides with aluminum foil so that they will be uniformly thawed by vertical microwaves only.

5. Ice should be removed at times during defrosting.

6. In case of defrosting, we recommend you to set glass tray on the bottom position for best result.

Other Helpful Instructions

For best results

1. When determining time for a particular food, always figure minimum time and check occasionally during cooking for progress. The Microwave Oven cooks so quickly, therefore it is easy to overcook your food.

2. Be careful of the cooking time for small quantities of food, or food with low water content. They may burn if cooked too long.

3. Do not use the oven for drying kitchen towels or napkins. They may burn if heated too long.

4. Do not try boil eggs in the oven.

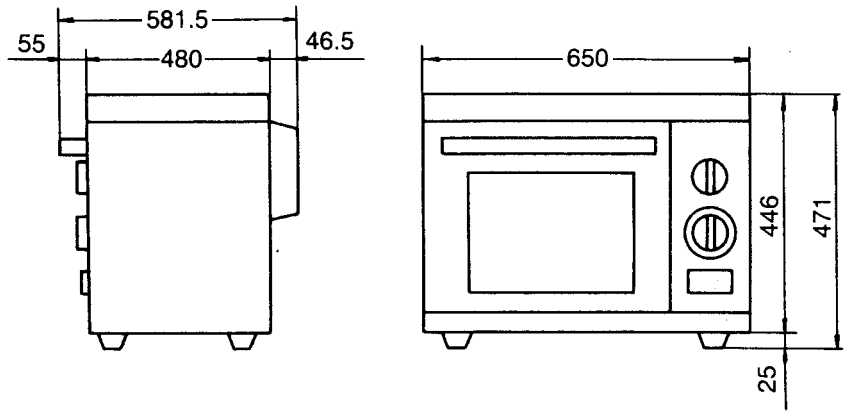
5. When you cook egg with yolk as it is, be sure to break the memobrane to prevent bursting of the yolk prior to placing in the oven.

How to get browned finish

Generally food does not brown when cooked by a Microwave Oven. This is one of the features of the equipment. To brown chicken, brush sauce on the surface before or during cooking. You can also brown meat in a conventional frying pan before cooking in the oven. A browning skillet for the Microwave Oven can bring the same result.

For even finished cooking

Open the door and give the dish a half turn, or turn the food over during cooking. This helps to make more even cooking. When you cook chicken thighs the legs cook faster than other parts. Wrap the legs with aluminum foil during cooking to reflect the microwave energy in order to create an even finish.

Technical Specifications

	NE-2030	NE-1630	NE-1330
Power source	380 V/50 Hz	220 V/50 Hz	220 V/50 Hz
Required power	4100 W 11.2 A	3200 W 15.0 A	2680 W 12.7 A
Output	■ ..... 2000 W ▣ ..... 1000 W ** ..... 280 W	■ ..... 1600 W ▣ ..... 800 W ** ..... 280 W	■ ..... 1300 W ▣ ..... 650 W ** ..... 280 W
Frequency	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Outer dimensions (w×d×h)	650×480×471 mm	650×480×471 mm	650×480×471 mm
Oven dimensions (w×d×h)	406×342×250 mm	406×342×250 mm	406×342×250 mm
Weight	61.5 kg	58.8 kg	58.0 kg
Timer	15 min.	15 min.	15 min.